H28 年6月8日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

＊新生姜ご飯

＊鯵の大葉フライ

＊冬瓜のえびあんかけ

＊三色ピーマンのきんぴら

＊漬物

＊水ようかん

～新生姜ご飯～

香りの良い新生姜を炊き込み、ご飯にしています。
全体のバランスと新生姜の香りを生かすために味は薄味に仕上げています。

～鯵の大葉フライ～

魚は旬の鯵を使用し、大葉を加えて揚げることで香りの良い一品です。
ソースが濃いため、付け合せはフレッシュな水菜、人参を合わせました。

～冬瓜のえびあんかけ～

普段、使用することの少ない冬瓜を使用し、軟らかく煮込みました。
えび、枝豆、みょうがをあんにしてかけています。
旬なものを多く使用しているので、美味しさが増す一品です。

～三色ピーマンのきんぴら～

彩りのよい三色のピーマンを濃口醤油とごま油で炒め、仕上げに黒ごまを加えています。シンプルなものですが、見栄えも良く黒ごまの風味も良い一品です。